

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 02 апреля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-70	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	8-20	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-00	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-30	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	19-50	250/25/5
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-50	60
Кура запеченная (филе)	39-60	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	23-90	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-70	60
Макароны отварные с маслом сливочным	14-20	200/10
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
ВЫПЕЧКА		
Пирожок с повидлом	6-50	60
Булочка "Домашняя"	6-80	60
Пирожок с яйцом	7-20	60
Колбаса в/с в тесте	11-40	50/20
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-60	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2,4г КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным (урожай 2021 года)	4-90	60
Макароны отварные с маслом сливочным	7-10	100/5
Бефстроганов (филе курицы)	51-50	50/50
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	5-10	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	19-50	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	23-40	50/5
Рис отварной	9-50	100/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	4-30	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным (урожай 2021 года)	4-90	60
Макароны отварные с маслом сливочным	7-10	100/5
Бефстроганов (филе курицы)	45-00	50/25
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		
ОБЕД		
Салат из свежих помидор с маслом растительным	5-10	30
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	19-50	250/25/5
Рыба отварная треска с маслом	23-40	50/5
Рис отварной	9-50	100/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	4-30	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В